

AINESOSAT

226 grammaa Hälsans Kök Sensational kasvispihvejä

1 pieni punasipuli

2 säilöttyä paahdettua paprikaa

2 rkl quacamole (valmis syötäväksi tai kotitekoinen)

35 g salaatinlehtiä

2 siivua vegaanista sulatettua juustoa

2 rkl tomaattisalsaa

1 vihreä ja 1 punainen chilipaprika

2 hampurilaisleipää, jossa seesaminsiemeniä

RUOANLAITTOVINKKEJÄ

Tarjoilu ehdotus:

Tarjoile meksikolaistyylisten herkkujen kanssa, kuten nacholastujen, maissinjyvien, korianterin ja ylimääräisen guacamolen kanssa. Voit halutessasi lisätä myös hieman limeä.

SERVING  2 ANNOSTA

KESTO  20 MIN

VAIKEUSASTE  HELPPO

Hälsans Kökin Sensational kasvispihvit sopivat mainiosta kaikenlaisiin hampurilaisiin. Lisäämällä tulisutta ruokaan, teet arjesta vieläkin virkistävämpää!

VALMISTUS

1. Valmista kasvikset

Leikkaa sipuli renkaiksi ja paprika ohuiksi suikaleiksi. Paista sipulinrenkaat nopeasti ja aseta sivuun.

2. Valmista hampurilaisleivät

Leikkaa hampurilaisleivät tarvittaessa leveyssuunnassa ja paahda molemmat puolet, kunnes niiden pinnalle tulee grillimerkit.

3. Grillaa kasvispihvit

Grillaa hampurilaispihvit pakkauksessa olevien ohjeiden mukaisesti ja peitä ne juustosivulla, kun ne ovat vielä lämpimiä.

4. Täytä hampurilaiset

Levitä guacamole hampurilaisleipien pohjalle. Lisää salaatinlehdet ja paprikasuikaleet ja aseta juustoiset hampurilaispihvit niiden päälle.

5. Koristele ja tarjoile

Lisää vielä sipuli, tomaattisalsa, chilipaprikat ja halutessasi mausteita. Aseta leivänkannet päälle.

LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTIÄ HALSANSKOK.FI